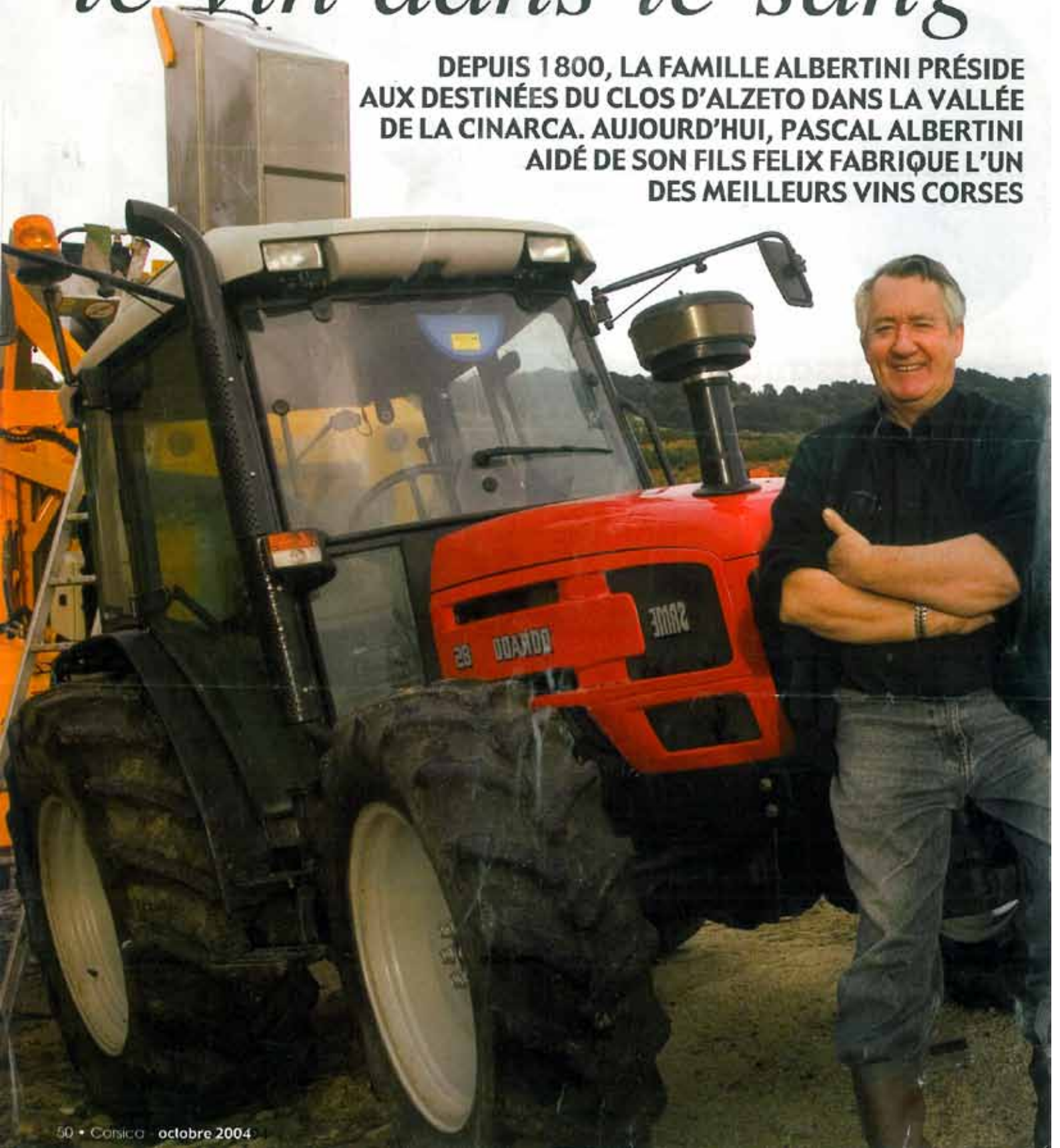
Par Gilles Millet - Photo : Jean-Marie Rossi

# Pascal Albertini
## *le vin dans le sang*

**DEPUIS 1800, LA FAMILLE ALBERTINI PRÉSIDE AUX DESTINÉES DU CLOS D'ALZETO DANS LA VALLÉE DE LA CINARCA. AUJOURD'HUI, PASCAL ALBERTINI AIDÉ DE SON FILS FELIX FABRIQUE L'UN DES MEILLEURS VINS CORSES**



Par Gilles Millet - Photo : Jean-Marie Rossi

**Dehors,** c'est une grande maison comme il en existe beaucoup dans tous les villages de Corse. Dedans c'est Beaubourg. Ou.en tout cas, ça en a l'allure. Pourtant nous ne sommes pas dans un musée mais dans une cave viticole. Celle du clos d'Alzeto à Sari d'Orcino dans la vallée de la Cinarca. Une belle cave, l'une des plus moderne de l'île à en croire les spécialistes, pour un vin dont la réputation n'est plus à faire.

Et la cave, du clos d'Alzeto, là où l'on « fabrique » le vin, qu'il soit rouge, rosé ou blanc, ressemble à une petite usine proprette habillée de carreaux où s'alignent une série de cuves en inox qui, au-delà des pressoirs, sont alimentées par des trappes ou des tapis roulants où, à l'époque de la récolte, s'entassent les grappes venues des vignes environnantes. En tout quarante hectares de côteaux qui en nappes étagées et successives bordent la cave comme une mer de terre et de verdure. Le « capitaine » de ce navire à la fois naturel et technologique, Pascal Albertini, lui, est entre la mer et l'usine. Son bureau donne, d'un côté, sur les vignes qu'il peut contempler au travers d'une baie vitrée, et de l'autre, sur la salle des cuves qu'il domine. Le « patron » est ainsi au centre de son ouvrage. Entre la « production » et la « fabrication ». Non loin de la machine qui embouteille, cachetonne et étiquette ses bouteilles. À deux pas, de la cave humide où il les conserve à 18 degrés avant de les livrer. Pas très loin du « magasin » où il expose ses produits pour les clients locaux ou les touristes qui, l'été, font un détour par Sari d'Orcino.

**Le domaine du Clos d'Alzeto** ne date pas d'aujourd'hui puisqu'en 1800 l'arrière grand père de Pascal Albertini, qui se prénommait, lui aussi, Pascal, « faisait » déjà le viticulteur sur les deux trois hectares que comptait alors sa vigne. En « ces temps là » le vin se vendait en bombonne ou, troc oblige, s'échangeait contre d'autres produits locaux. Son fils Napoléon, le grand-père de Pascal, lui a succédé et a fait construire une cave qui, à l'époque, était d'avant-garde puisqu'elle a servi de modèle a des installations du même type. Même si l'on continuait d'écraser le raisin en le foulant aux pieds. Entre-temps les vignes avaient gagné du terrain puisque le domaine atteignait les cinq hectares.

Ensuite, Martin et son frère Mathieu ont succédé à leur père Napoléon et continué à moderniser l'exploitation. Pascal, le fils de Martin, très jeune, a commencé à aider son père en participant à tous les travaux de la vigne, du défrichage, aux plantations, jusqu'à la mise en bouteilles. Ensuite histoire de voir du pays, et de faire plaisir à sa mère, il est parti pendant quelques années faire des études d'infirmier sur le continent. « Mais, dit-il aujourd'hui, je savais que c'était provisoire, j'avais envie de revenir en Corse. De continuer à m'occuper des vignes ». Ce qu'il a fait au début des années soixante-dix en s'attachant surtout à « nettoyer » les terrains et faire que le domaine qui atteignait alors sept hectares soit parfaitement propre et propice à accueillir des pieds de qualité.

**Son vin rouge, le plus célèbre avec sa cuvée « prestige », est issu en majorité du cépage corse « le Sciaccarello ». Il vieillit un an dans des foudres de chêne et de châtaigner avant d'être mis en vente quatre ans après sa récolte.**

**À l'époque** le clos d'Alzeto a vraiment commencé à produire des vins rouge ou blanc de valeur qui, mis en bouteille (depuis les années soixante), ont commencé à être distribués chez des restaurateurs ou des commerçants de la région d'Ajaccio et de Cargèse. Au début des année 80 sont venus les rosés au moment où le domaine a poursuivi, par étape, sa métamorphose. Le premier tracteur était arrivé dans les années 1971, d'autres machines ont suivies. Tandis que grâce aux différents cépages sélectionnés, presque essentiellement en Corse, le clos d'Alzeto qu'il soit rouge, rosé ou blanc, a encore grandi en qualité.

**L'appellation,** elle, a été acquise en 1976 et le Clos d'Alzeto, dont Pascal avait repris les rennes, est vite devenu un vin célèbre.

Aujourd'hui le domaine qui compte maintenant une quarantaine d'hectares, produit a peu prés 1500 hectolitres de vin par an dont 60/100 de rouge, 30/100 de rosé et 10/100 de blanc.80/100 de la production étant vendu en Corse, le reste partant sur le continent et à l'étranger, notamment dans certains pays du nord de l'Europe ou des restaurateurs en importe. Évidemment, Pascal Albertini, rejoint aujourd'hui par son fils Alexis, qui a fait des études d'œnologie à Montpellier, n'arrive pas à « satisfaire la demande », et tout en s'ingéniant à maintenir la qualité « naturelle » de son vin, s'en tient à une distribution volontairement limitée.

**Son vin rouge,** le plus célèbre avec sa cuvée « prestige », est issu en majorité du cépage corse « le Sciaccarello ». Il vieillit un an dans des foudres de chêne et de châtaigner avant d'être mis en vente quatre ans après sa récolte. Son rosé, lui, provient d'un mélange de raisins blanc « Vermentino » et de raisins noirs « Sciaccarello ». Quant au blanc (il en existe deux sortes), il est issu d'un cépage unique, le « Vermentino ». Il faut ajouter à cette gamme de vin un, blanc « doux » vendu dans une très jolie bouteille sur laquelle Pascal Albertini a collé une étiquette dont le motif figurait déjà sur les premières étiquettes qu'avait confectionnées son grand père. Histoire de confirmer que le clos d'Alzeto c'est une longue histoire de famille. Et ce n'est pas fini puisque, outre son fils Alexis (27 ans), Pascal Albertini a été rejoint par son plus jeune garçon, Alain (18 ans), qui s'initie a tous les travaux de la vigne et sa fille, Brigitte (31 ans), qui s'occupe du service administratif et commercial. Chez les Albertini on a le vin dans le sang. ■

Retrouvez le magazine Corsica sur : www.club-Corsica.com